



Se mi dovessero chiedere qual è il mio primo ricordo, risponderei: mia nonna che cucinava il ragù la domenica.

Tanti sono gli anni da quel ricordo, ma se chiudo gli occhi, ancora sento il profumo di quel tempo.

E così che nasce la mia passione per la cucina. Una passione che mi ha accompagnata durante tutta la mia vita. Una passione che ho cercato di trasmettere ai miei figli.

Così, dopo anni nel mondo del commercio, ho deciso di intraprendere, insieme a mio marito Claudio, la strada della ristorazione, unendo quello che ho sempre fatto con quello che ho sempre desiderato fare.

Tanti i sacrifici, le rinunce, i progetti per arrivare a realizzare un piccolo sogno: **Benvenuti al Sud**.

E così il nostro ex negozio di casalinghi, poi di giocattoli, nel 2011 diventa una pizzeria sul corso Secondigliano 144.

Siamo partiti da zero, senza nessun aiuto, solo noi. Noi e la nostra voglia di fare bene, noi e la nostra forza chiamata **FAMIGLIA**.

Ogni giorno tutti insieme nella pizzeria per cercare di offrire qualità e novità a chi ci dava fiducia.

Non è stata facile, ma posso dire che ci siamo riusciti: oggi la nostra sede storica, portata avanti da mio figlio Mirco, è un'eccellenza del territorio in una realtà troppo spesso denigrata, ma che invece con orgoglio difendo tutti i giorni. Una realtà che oggi è raddoppiata con un ristorante e pizzeria a Lusciano gestito da mio figlio Danilo con oltre 200 coperti e che fa di Benvenuti al Sud un vero e proprio brand di qualità e successo.

Ma nonostante i grandi riscontri di pubblico, le affermazioni dei miei figli nell'arte del pizzaiolo, avvertivo che mi mancava qualcosa. Sentivo la necessità di ricucire in un'unica tela quello che era stato con quello che era la vita di oggi. Dovevo e volevo far tornare a vivere quei sapori e quei profumi di un tempo che fu.

Pensai quindi a cosa potesse legarmi al mio passato, quale parola potesse suscitare allo stesso tempo memoria e futuro. Così dopo qualche riflessione, qualche confronto e qualche attimo di titubanza, decisi di fare la cosa più semplice ma allo stesso più audace: far scendere in campo Donna Luisella.

Il nome della memoria, il nome di quella nonna che mi cucinava il ragù, il nome di quella nonna che aveva una piccola trattoria sopra al corso Malta, il nome di quella nonna che mi aveva donato il suo libro di ricette, il nome di quella nonna di cui oggi porto il nome.

E così che nel 2017 Donna Luisella nacque in una fredda e assolata mattina di dicembre al corso Secondigliano 151.

Vedevo quel nome scritto in bella mostra sul negozio e mi dicevo che questa doveva essere solo l'inizio di una nuova storia. E allora chi meglio di una giovane e splendida condottiera poteva prendere in mano il timone di questa splendida avventura? Chi meglio della mia Federica?

E così con lei a capo del take away "Donna Luisella", ci siamo potuti dedicare ad altri progetti. Però non avevamo fatto i conti con quello che la vita stava riservando a tutti noi: una pandemia che ha completamente messo in discussione tutte le nostre certezze, tutti i nostri progetti, tutto il nostro futuro. Due anni intensi ma drammatici, due anni dove tanti sono caduti sotto il cielo di sogni infranti. E forse l'unico vaccino che ci ha salvati è stata proprio la nostra forza di sempre: la nostra famiglia.

Nell'attesa che questa tempesta passasse, un nuovo progetto si prospettava all'orizzonte. Un progetto di quelli impossibili, irrealizzabili e che mai avrei immaginato di poter perseguire: **Donna Luisella al Borgo Marinari**.

Un luogo tra storia e magia, un lembo di terra di Napoli proiettato nel mare.

Nessuno ci credeva, nessuno che avesse il coraggio di scommettere sulla mia lucida follia. Ma come sempre, senza alcuna remora, con mio marito Claudio al mio fianco, ho deciso. E la mia famiglia con me.

Dall'isolotto di Megaride, era Partenope che mi chiamava, ed io ho non ho saputo resistere.

Un progetto ambizioso, un'idea che mi rappresentasse, che facesse capire a chiunque varcasse la soglia di questa dimora del gusto che in fondo da Donna Luisella la cucina ha trovato la sua casa.

Perchè qui in ogni cosa ce mettimm'o'core.







CRUDITÉ DI MARE / RAW FISH APPETIZERS

SPA-SELLA DEL BORGO

€ 40,00

Selezione 12 pz. tra Scampi Reali, Gamberi di Mazara del Vallo, Ostriche, Tartufi di Mare, Fasolari, Vongole

Selection 12 pcs. including Royal Scampi, Mazara del Vallo Prawns, Oysters, Sea Truffles, Cockles, Clam

SPASELLA DI DONNA LUISELLA

€ 30,00

Selezione di pesce crudo tra Pesce Spada, Tonno Pinna Gialla, Salmone, Baccalà, Alici (marinate)

Selection of Raw Fish including Swordfish, Yellowfin Tuna, Salmon, Cod, Anchovies (marinated)

TARTARE

€ 25,00

Tris di mini tartare di Salmone Norvegese, Tonno Pinna Gialla, Pesce Spada

Trio of mini tartare di Salmone Norvegese, Yellowfin Tuna, Swordfish

TARATUFI

al kg / per kilo € 60,00

FASOLARE

al kg / per kilo € 50,00

VONGOLE

al kg / per kilo € 80,00

OSTRICHE GILLARDEU

al pezzo / per piece € 6,00

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno





PESCATO DEL GIORNO / *FRESH FISH OF THE DAY*

ORATA DI MARE / <i>SEA BREAM</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
SPIGOLA DI MARE / <i>SEA BASS</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
RICCIOLA / <i>AMBERJACK FISH</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
DENTICE / <i>SEA SNAPPER FISH</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
PEZZOGNA	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
CUOCCIO	al kg / per kilo	€ 50,00 / 70,00
PESCATRICE / <i>MONKFISH</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
OMBRINA BOCCA D'ORO / <i>UMBRINES</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
ROMBO / <i>TURBOT FISH</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
SAN PIETRO / <i>JOHN DORY FISH</i>	al kg / per kilo	€ 60,00 / 80,00
ASTICE BLÙ / <i>BLUE LOBSTER</i>	al kg / per kilo	€ 120,00
ASTICE CANADESE / <i>CANADIAN LOBSTER</i>	al kg / per kilo	€ 90,00
ARAGOSTA / <i>LOBSTER</i>	al kg / per kilo	€ 150,00
GRANSEOLA / <i>SPIDER CRAB</i>	al kg / per kilo	€ 50,00 / 70,00
SCAMPI REALI / <i>GIANT SCAMPI</i>	al kg / per kilo	€ 100,00
GAMBERI MAZARA DEL VALLO / <i>MAZARA D EL VALLO PRAWNS</i>	al kg / per kilo	€ 120,00

COPERTO E PANE INCLUSO €4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS

CROCCHÈ DI MARE

€ 4,50

Crocchè di Patate Ripieno di Gamberone Reale
Potato Croquette Stuffed with King Prawns

ALICI FRITTE

€ 14,00

Alici Fresche passate in Farina "00" e fritte in Olio di Semi di Girasole, Limone
Fresh Anchovies floured in "00" Flour and fried in Sunflower Oil, Lemon

POLIPO ALL'INSALATA

€ 18,00

Polipo Lessato, Olive Verdi, Olio Evo, Limone, Prezzemolo
Boiled Octopus, Green Olives, Extra Virgin Olive Oil, Lemon, Parsley

POLIPO IN CASSUOLA

€ 20,00

Polipetti Veraci cotti in tegame con Aglio, Olio e Peperoncino, Pomodorini Donna Luisella, Olive Nere di Gaeta, Capperi, Crostini di Pane
Baby Octopus cooked in a Pan with Garlic, Oil and Chilli Pepper, Donna Luisella Cherry Tomatoes, Black Olives from Gaeta, Capers, Croutons of Bread

IMPEPATA DI COZZE

€ 14,00

Cozze del golfo cotte in pentola con Acqua, Limone, Pepe
Gulf Mussels cooked in a pot with Water, Lemon and Pepper

ZUPPA DI COZZE

€ 25,00

Cozze, Vongole, Lupini, Calamari, Gamberi, Polipo, Scampo, tutti cotti in Pentola con Pomodorini Donna Luisella, Aglio, Olio Piccante con aggiunta di Freselle Napoletane
Mussels, Clams, Lupins, Squid, Shrimps, Octopus, Scampo, all cooked in a pot with Fresh Cherry Tomatoes, Garlic, Spicy Oil with the addition of Neapolitan Freselle

SAUTÈ DI MARE

€ 24,00

Frutti di Mare misti saltati in padella con Aglio, Olio e Peperoncino, Prezzemolo e Crostini di Pane
Mixed Seafood sautéed with Garlic, Oil, Chilli, Parsley and Croutons of Bread

SAUTÈ DI VONGOLE

€ 24,00

Vongole Veraci saltate in padella con Aglio, Olio e Peperoncino, Prezzemolo e Crostini di Pane
Clams sautéed in a Pan with Garlic, Oil and Chilli, Parsley and Croutons of Bread

FANTASIE DI MARE DELLO CHEF

€ 25,00

Cinque antipasti ideati dallo Chef per deliziare il vostro palato
Five appetizers designed by our Chef to delight your palate

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS

CAPRESINA DI MARE

€ 18,00

Pomodori all'Insalata, Gamberi, Mozzarella di Bufala, Olive Verdi, Insalata Riccia, Basilico, Olio Evo

Salad Tomatoes, King Prawns, Buffalo Mozzarella, Green Olives, Curly Salad, Basil, Extra Virgin Olive Oil

CAPONATA DI MARE

€ 22,00

Fresella Napoletana, Insalata Mista, Pomodori, Mais, Polpo, Calamaro, Gamberi, Acciughe, Olive Verdi, Olive Nere di Gaeta, Olio Evo

Neapolitan Fresella, Mixed Salad, Tomatoes, Corn, Octopus, Squid, Anchovies, Green Olives, Black Olives from Gaeta, Extra Virgin Olive Oil

INSALATA DI MARE

€ 20,00

Polpi, Calamari, Gamberi, Verdure crude alla Julienne, Olive Verdi, Pomodorini, Finocchi, Limone, Olio Evo

Octopus, Squid, Shrimp, Julienne Raw Vegetables, Green Olives, Cherry Tomatoes, Fennel, Lemon, Extra Virgin Olive Oil

BACCALÀ AL LIME

€ 20,00

Cuore di Merluzzo, Olive Verdi, Olive Nere di Gaeta, Limone, Olio Evo, Prezzemolo,

Fine Cod, Green Olives, Black Olives, Lemon, Extra Virgin Olive Oil, Parsley

CUOPPO DI MARE FRITTO

€ 15,00

Alici, Baccala, Calamarelle, Zeppoline di mare.

Anchovies, Cod, Calamarelle, Zeppoline di mare.

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







ANTIPASTI DI TERRA / APPETIZERS

BRUSCHETTE

€ 6,00

Pane Tostato con Pomodorini, Aglio, Olio Evo ed Origano

Toasted Bread with Cherry Tomatoes dressed with Garlic, Extra Virgin Olive Oil and Oregano

CROCCHÈ

€ 3,00

Patate, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Formaggio, Uova, Prezzemolo, Pane Grattugiato

Potatoes, Fiordilatte Cheese, Ham, Cheese, Eggs, Parsley, Breadcrumbs

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 9,00

Melanzane Fritte, Sugo di Ragù Napoletano, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Basilico

Fried Eggplant, Neapolitan Sauce, Provola di Agerola Cheese, Parmigiano Reggiano, Basil

CAPONATA NAPOLETANA

€ 20,00

Fresella Napoletana, Insalata Mista, Pomodori all'Insalata, Olive Verdi, Olive Nere di Gaeta, Filetto di Tonno, Mozzarella di Bufala DOP, Mais, Olio Evo

Neapolitan Fresella, Mixed Salad, Salad Tomatoes, Green Olives, Black Olives from Gaeta, Tuna Fillet, Buffalo Mozzarella P.d.o., Corn, Olive Oil

CAPRESE

€ 16,00

Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Pomodori all'Insalata, Olive Verdi, Origano, Basilico, Olio Evo

Tomato Salad, Green Olives, Oregano, Campanian Buffalo Mozzarella P.d.o., Basil, Olive Oil

BUFALA D.O.P.

al kg / per kilo € 36,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP

P.D.O. Campanian Buffalo Mozzarella Cheese

CRUDO DI SAN DANIELE

€ 10,00

Prosciutto Crudo di San Daniele DOP

P.D.O. San Daniele Raw Ham

CRUDO & MOZZARELLA

€ 16,00

Prosciutto Crudo di San Daniele, Mozzarella di Bufala Campana DOP

San Daniele Raw Ham, Campanian P.d.o. Buffalo Mozzarella Cheese

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







INSALATE / SALADS

INSALATA MISTA

€ 7,00

Iceberg, Carote, Ravanelli, Finocchi, Valeriana, Pomodorini, Rucola
Iceberg, Carrots, Radishes, Fennel, Valerian, Cherry Tomatoes, Rocket

INSALATA VERDE

€ 4,00

Iceberg, Valeriana, Rucola
Iceberg, Valerian, Rocket

CONTORNI / SIDE DISHES

MELANZANE A FUNGHETTO - EGGPLANT FRIED

€ 6,00

FRIARIELLI - FRIARIELLI

€ 6,00

SCAROLE - ESCAROLE

€ 6,00

VERDURE GRIGLiate - GRILLED VEGETABLES

€ 6,00

PATATE FRITTE - CHIPS

€ 6,00

PATATE AL FORNO - BAKED POTATOES

€ 6,00

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







PRIMI DI MARE / FIRST SEAFOOD COURSES

VONGOLE VERACI

€ 22,00

Spaghetti, Vongole Veraci, Olio Evo, Aglio, Prezzemolo

Spaghetti, Fresh Clams, Extra Vergin Olive Oil, Garlic, Parsley

RISOTTO ALLA PESCATORA

minimo 2 porzioni / at least 2 servings € 20,00

Riso, Frutti di Mare, Calamaro, Polpo, Gambero, Olio Evo, Prezzemolo

Rice, Seafood, Squid, Octopus, Shrimp, Extra Vergin Olive Oil, Parsley

LO SCOGLIO

€ 24,00

Paccheri di Pasta Fresca, Frutti di Mare, Polpo, Calamaro, Gamberone, Olio Evo, Aglio, Filetto di Pomodorino, Prezzemolo

Paccheri Fresh Pasta, Seafood, Octopus, Squid, Prawn, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Tomato Fillet, Parsley

SPAGHETTI ALLA LUCIANA

€ 22,00

Spaghetti, Polipo, Olive Nere Di Gaeta, Pomodoro Donna Luisella, Capperi, Olio Evo e Prezzemolo

Spaghetti, Octopus, Black Olives From Gaeta, Donna Luisella Tomatoes, Capers, Extra Virgin Olive Oil And Parsley

PESCATO DEL GIORNO

Pasta Fresca al Pescato del Giorno

Fresh Pasta with Day Fished Seafood

a peso / by weight

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno





CANDELE
a metro

DONNA
LUISELLA



PRIMI DI TERRA / *FIRST MEAT COURSES*

MANFREDI

€ 15,00

Pasta Festosa, Ragù Napoletano, Passata di Pomodoro Donna Luisella, Ricotta, Cialda di Formaggio, Olio Evo, Aglio, Basilico

Pasta Festosa, Neapolitan Ragout, Tomato Sauce Donna Luisella, Ricotta, Cheese Wafer, Extra Vergin Olive Oil, Garlic, Basil

SORRENTINA

€ 16,00

Gnocchi di Patate Cotte al Forno, Provola di Agerola, Ragù Napoletano, Olio Evo, Aglio, Basilico Parmigiano Reggiano

Potato Gnocchi, Provola di Agerola, Neapolitan Ragout, Extra Vergin Olive Oil, Garlic, Basil, Parmigiano Reggiano

GENOVESE

€ 18,00

Pasta Candele Spezzate, Sugo alla Genovese Napoletana, Cipolle, Carote, Sedano, Vino, Carne di Manzo, Olio Evo, Basilico

Candele Spezzate Pasta, Genoese Neapolitan Sauce, Onions, Carrots, Celery, Wine, Beef, Extra Vergin Olive Oil, Basil

LARDIATA

€ 15,00

Mezzani, Pomodorini Datterino, Lardo Di Colonnata, Prezzemolo, Peperoncino e Formaggio Pecorino

Mezzani, Datterino tomatoes, Colonnata lard, parsley, chilli pepper and Pecorino cheese

RAGÙ NAPOLETANO

€ 15,00

Paccheri di pasta fresca, sugo di ragù napoletano, manzo, Cialda di Formaggio, Olio Evo, Aglio, Basilico.

Fresh pasta paccheri, Neapolitan ragù sauce, beef, Cheese wafer, extra virgin olive oil, garlic, basil.

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







SECONDI DI MARE / SECOND SEAFOOD COURSES

TONNETTO

€ 22,00

Filetto di Tonno Pinna Gialla alla Brace con Trionfo di Verdure
Grilled Yellow Fin Tuna Fillet with Sautéed Vegetables

TRIS MARE

€ 22,00

Grigliata di Pesce Spada, Gamberoni, Calamari
Grilled Swordfish, Prawns, Squid

BACCALÀ IN CASSUOLA

€ 20,00

Baccalà, Olive Nere di Gaeta, Capperi, Pomodorini, Olio Evo, Prezzemolo su Letto di Pane Tostato
Cod, Black Olives from Gaeta, Capers, Cherry Tomatoes, Extra Vergin Olive Oil, Parsley on a Toast

BACCALÀ FRITTO

€ 18,00

Baccalà Passato in Farina "00" e Fritto in Olio di Semi di Girasole, Limone
Cod Floured in Flour "00" and Fried in Sunflower Oil, Lemon

ALICI FRITTE

€ 14,00

Alici Fresche passate in Farina "00" e fritte in Olio di Semi di Girasole, Limone
Fresh Anchovies floured in "00" Flour and fried in Sunflower Oil, Lemon

PARANZA

€ 20,00

Misto di Pesce Pescato del Giorno Passate in Farina "00" e Fritte in Olio di Semi di Girasole, Limone
Mix of Fresh Fish of The Day Floured in Flour "00" and Fried in Sunflower Oil, Lemon

FRITTO MARE

€ 20,00

Gamberi, Calamari Passati in Farina "00" e Fritti Olio di Semi di Girasole, Limone
Shrimps and Squids Floured in Flour "00" and Fried in Sunflower Oil, Lemon

GAMBERONI IMPERIALI

5 pezzi / 5 pieces € 18,00

Gamberoni Imperiali Cotti alla Brace, Conditi con Olio Evo e Prezzemolo
Imperial Prawns Cooked on the Grill, Seasoned with Extra Virgin Olive Oil and Parsley

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







SECONDI DI TERRA / SECOND MEAT COURSES

TRIS DI RAGÙ

€ 18,00

Polpetta Carne di Manzo, Salsiccia di Maiale, Braciola di Manzo, Ragù Napoletano Donna Luisella, Pane Raffermo, Aglio, Pinoli, Formaggio, Pepe, Prezzemolo

Meatball Beef, Pork Sausage, Beef Chop, Neapolitan Meat Sauce Donna Luisella, Stale Bread, Garlic, Pine Nuts, Cheese, Pepper, Parsley

SALSICCIA AL RAGÙ

2 pezzi / 2 pieces € 12,00

Salsicce di Maiale Fritte in Olio di Semi di Girasole Immerse nel Ragù Napoletano Donna Luisella

Pork Sausages Fried in Sunflower Seed Oil Dipped in Neapolitan Sauce Donna Luisella

POLPETTE AL RAGÙ

3 pezzi / 3 pieces € 12,00

Polpette di Carne di Manzo, Ragù Napoletano Donna Luisella, Pane Raffermo, Aglio, Pinoli, Formaggio, Pepe, Prezzemolo

Meatballs of Beef, Neapolitan Meat Sauce Donna Luisella, Stale Bread, Garlic, Pine Nuts, Cheese, Pepper, Parsley

BRACIOLA AL RAGÙ

€ 12,00

Braciola di Manzo Aglio, Pinoli, Formaggio, Pepe, Ragù Napoletano Donna Luisella, Prezzemolo

Beef Chop, Garlic, Pine Nuts, Cheese, Pepper, Neapolitan Meat Sauce Donna Luisella, Parsley

CARNE GENOVESE

€ 12,00

Carne di Manzo Cotta in Sugo di Cipolle, Carote, Sedano, Pomodorini, Vino

Beef Cooked in Onion Sauce, Carrots, Celery, Cherry Tomatoes, Wine

TAGLIATA

400 gr € 28,00

Carne di Scottona 18/24 Mesi alla Brace, Pomodorini, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Olio Evo

Grilled Scottona Meat 18/24 Months, Cherry Tomatoes, Arugula, Parmesan Flakes, Extra Virgin Olive Oil

SCOTTONA

450 gr € 28,00

di Carne di Scottona 18/24 Mesi alla Brace

Grilled Scottona Meat 18/24 Months

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







DOLCI / DESSERTS
PRODUZIONE PROPRIA / HOMEMADE SWEETS

TIRAMISÙ € 6,00

PANNA COTTA € 6,00

CHEESECAKE € 6,00

PROFITTEROL € 6,00

BABÀ € 5,00

PASTIERA NAPOLETANA* € 6,00

DELIZIE AL LIMONE € 7,00

FRUTTA

ANANAS € 6,00

*
FRUTTA DI STAGIONE € 10,00

*In base alla disponibilità / *Subject to availability

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno







BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS

BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO	20 cl	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO	40 cl	€ 6,00
BIRRA ALLA SPINA PERONI GRAN RISERVA ROSSA	20 cl	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA PERONI GRAN RISERVA ROSSA	40 cl	€ 6,00

BIBITE / BEVERAGE

ACQUA NATURALE TRATTATA	1 lt	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE TRATTATA	1 lt	€ 2,50
COCA COLA ALLA SPINA	33 cl	€ 4,00
COCA COLA ZERO	33 cl	€ 3,00
FANTA	33 cl	€ 3,00
CAFFÈ DECAFFEINATO		€ 2,00
CAFFÈ ESPRESSO		€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO		€ 3,00
CAPPUCCINO		€ 4,00
LIMONCELLO / MELONCELLO DI SORRENTO		€ 4,00
DISTILLATI VARI		

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno



B&B DONNA LUISELLA



B&B Donna Luisella
Al Borgo Marinari - Napoli





DOVE SIAMO / WHERE WE ARE

Il **B&B Donna Luisella** sorge a **20 metri** da Castel dell'Ovo - **1 km** da Piazza Plebiscito - **11 minuti** di cammino dalla Galleria Borbonica - **1 km** da Via Chiaia - **6 km** dall'Aeroporto Internazionale di Napoli - Capodichino.

***B&B Donna Luisella** is located **20 meters** from Castel dell'Ovo and less than **1 km** from Piazza Plebiscito. It is an **11-minute** walk from the Bourbon Gallery, less than **1 km** from Via Chiaia and **6 km** from Naples Capodichino International Airport, the nearest airport.*

Programma la tua prossima visita alla città più bella del mondo, nel cuore strategico di Napoli. Verifica subito la disponibilità ed assicurati una esperienza completa e senza rischi, con la serenità che la tua vacanza merita.

Plan your next visit to the most beautiful city in the world, in the strategic heart of Naples. Check availability now and ensure a complete and risk-free experience, with the serenity that your vacation deserves.



Lungomare



Castel dell'Ovo



Piazza Plebiscito



Galleria Borbonica

B&B DONNA LUISELLA

Al Borgo



Aria Condizionata
Air conditioning



Riscaldamento
Heating



Camere Familiari
Family Rooms



Pulizie Giornaliere
Daily Cleaning Service



Camere Non Fumatori
Non-smoking Rooms



Asciugacapelli
Hairdryer



Taxi
Taxi



TV
TV



Wi-Fi Gratis
Free Wi-Fi

Prenota ora in Reception oppure su
Book Now at the Reception or with

Booking.com





REGOLAMENTO UE n°1169/2011

Conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE 1169/2011, siamo lieti di fornirLe le necessarie informazioni sulla eventuale presenza di allergeni in alcuni dei piatti serviti al Caruso Roof Garden.

In compliance with EU Regulation 1169/2011, we are pleased to give you the necessary information regarding allergens eventually contained in dishes served at Caruso Roof Garden.

I numeri indicano gli allergeni eventualmente contenuti nella pietanza

Numbers indicate allergens eventually contained in any dish

	ALLERGENI	ALLERGENS	ALLERGÈNES	ALÉRGENOS	ALLERGENE
1	Glutine	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
2	Crostacei	Crustaceans	Crustacés	Crustáceos	Krustentiere
3	Uova	Eggs	Œufs	Huevos	Eier
4	Pesce	Fish	Poisson	Pescado	Fisch
5	Arachidi	Peanuts	Cacahuètes	Cacahuetes	Erdnüsse
6	Soia	Soya	Germes de soja	Soja	Soja
7	Latte	Milk	Lait	Leche	Milch
8	Frutta a guscio	Nuts	Noix	Frutos de cáscara	Nüsse
9	Sedano	Celery	Céleri	Apio	Sellerie
10	Senape	Mustard	Moutarde	Mostaza	Senf
11	Semi di sesamo	Sesame seeds	Graines de sésame	Semillas de sésamo	Sesamkörner
12	Anidride solforosa	Sulphur dioxide	Dioxyde de soufre et sulfites	Dióxido de azufre y sulfitos	Schwefeldioxid
13	Lupini	Lupins	Lupins	Altramuces	Lupinen
14	Molluschi	Molluscs	Mollusques	Moluscos	Venusmuscheln

*Ogni pietanza può contenere tracce di allergeni che non sono presenti tra gli ingredienti utilizzati per la sua preparazione.

**Every dish may contain traces of allergens that are not present among ingredients used for its preparation.*

COPERTO E PANE INCLUSO € 4,00

I prezzi possono subire variazioni a seconda del pescato del giorno

